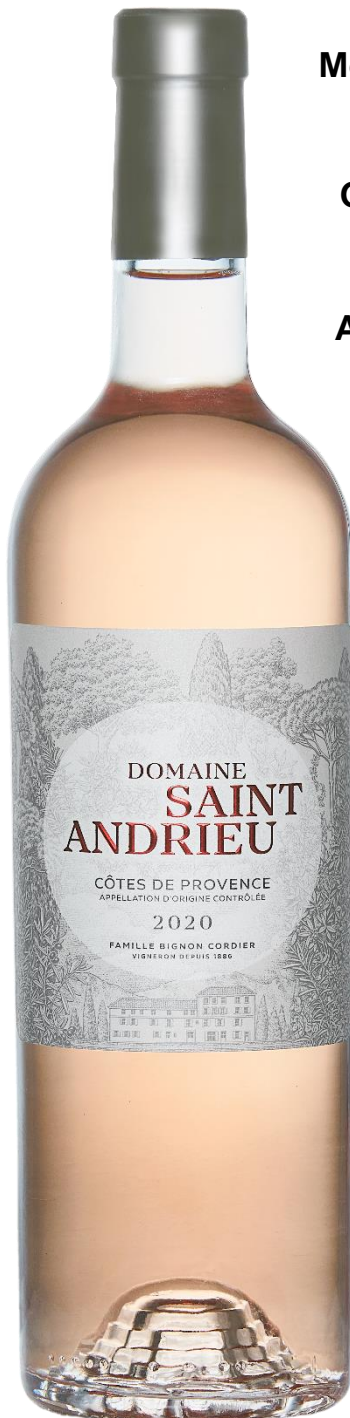


Côtes de Provence Rosé 2020

- Appellation :** AOP Côtes de Provence
- Terroir :** Côteaux argilo-calcaires à 380 mètres
- Surface :** 12,41 Hectares
- Météorologie :** Printemps doux et pluvieux, été sec et chaud
- Vendanges :** Du 26 août au 24 septembre
- Oenologues :** Grégory Guibergia / Claire Michel
- Alcool :** 13 %
- Assemblage :** Grenache 40 %, Cinsault 20 %, Syrah 19,5 %, Mourvèdre 14 %, Rolle 6,5 %



Vinification

Pressurage doux et direct.
Vinification à température contrôlée à 16°.
Fermentation parcellaire.



Pratiques culturelles

Nos pratiques agricoles durables sont basées sur le respect de l'environnement et la protection du sol en vue de promouvoir l'expression optimale des raisins.

Nous sommes certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale) qui est fondé sur des indicateurs de résultats relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de



Notes de dégustation

Les cépages typiquement provençaux de Syrah, Cinsault et Grenache confèrent à ce rosé une jolie couleur litchi clair et des parfums de fruits exotiques tout en finesse avec un fraîcheur rehaussée d'épice.

La bouche est ronde et équilibrée en finale par une vivacité soulignée de touche d'agrumes. Finale ample et raffinée.